higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

VOEDSELBEREIDING
NKR VLAK 4

7 November 2022

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 8 bladsye.

Kopiereg voorbehou

VRAAG 1

1.1 1.1.1 D
1.1.2 C
1.1.3 A
1.1.4 B
1.1.5 D

(5 × 1) (5)

1.2
- Dit sal die gehalte van die souse beïnvloed en die smaak aantas.
- Kliënte sal kla.
- Hulle kan nie souse van swak gehalte/troebel souse aan kliënte bedien nie.
- Die souse moet weggegooi word aangesien die tekstuur onaangenaam sal wees.
- Dit sal 'n daling in winste tot gevolg hê.
- Dit kan 'n voedselveiligheidsprobleem skep wat die gesondheid van die kliënte kan beïnvloed. (6)

1.3 1.3.1
- Gooi weg en berei 'n ander sous.
- Roer deurlopend. (2)

1.3.2 Te lank op hoë temperatuur gekook/sous te lank sonder toesig gelaat (1)

1.4

	SOUSE	AFTREKSELS
BESTANDDELE	1.4.1 • Vloeistof (enige toepaslike) • Smaakmiddels • Verdikmiddels (3)	1.4.2 • Vloeistof/water/wyn • Groente (mirepoix) • Bene/vleis • Smaakmiddels/bouquet garni/kruiesakkie
GAARMAAKMETODES	1.4.3 • Prut • Soteer	1.4.4 Prut/Kook (1)

(10)

1.5
- Roux: Is 'n verdikmiddel wat gemaak word van gelyke hoeveelhede ✓ gesmelte botter en meel✓ of 'n gekookte✓ mengsel van gelyke hoeveelhede ✓ meel en vet. ✓
- Sous: Is 'n sous van vleissappe gemaak ✓ wat natuurlik tydens kookproses uitloop✓ en met meel verdik word. ✓ (3 + 3) (6)

1.6
- Ongelukke word tot die minimum beperk.
- Minder gevalle van kruiskontaminasie.
- Minder tyd sal vermors word.
- Dit lei tot verhoogde produktiwiteit in die kombuis.
- Dinge sal glad verloop in die kombuis.
- Minder druk op sjefs/werkers.
- Dit sal selfvertroue by personeel wek omdat hulle weet dat hulle die regte ding op die regte tyd doen. (5)

Kopiereg voorbehou

- Minder foute sal plaasvind.
- Dit verminder spanning en paniek.
- Dit verbeter denkvaardighede en kreatiwiteit. (Enige 5 × 1)

1.7
- Dit kan as versiering en bygereg gebruik word.
- Dit kan as ’n bestanddeel in die resep gebruik word.
- Dit kan as ’n basis vir blancmange gebruik word as dit met gelatien gemeng word.
- Geklopte room as ’n laag vir koekstruif.
- Dit kan met suiker, melk en rys gekombineer word om ryspoeding te maak. (5)

[40]

VRAAG 2

2.1
- As die vleis nie deeglik gaargemaak word om die bakterieë dood te maak nie
- As dit nie by ’n redelik hoë temperatuur opgewarm word nie
- As die gaarmaakproses onderbreek word (3)

2.2 2.2.1 Mousse (1)

2.2.2 Gelatien (1)

2.2.3
- Room
- Eiers/eierwitte (2)

2.2.4
- Voorgeregte
- Nagereg (2)

2.2.5 Vorm (of enige toepaslike antwoord) (1)

2.3 2.3.1
- Bêre in ’n goed geventileerde area.
- Geskilde en gekerfde uie kan 7 tot 10 dae in die yskas koel gehou word.
- Bêre in ’n koel, droë, donker area. (Enige 2 × 1) (2)

2.3.2
- Of die hoeveelheid en gewig met die afleweringsnota ooreenkom
- Of die hoender geen tekens van ontdooiing toon nie
- Of die hoender vars ruik en ’n goeie kleur het.
- Of die hoeveelheid wat ontvang is met die bestelhoeveelheid ooreenkom
- Of al die bestanddele binne die ‘gebruik voor-’ of ‘gebruikskeerdatum’ val
- Of die hoeveelhede van die items wat ontvang is aanvaarbaar is
- Of die inligting op die etikette by die inhoud pas
- Of die groente sonder defekte is
- Of die verpakkingsmateriaal nie beskadig is nie
- Of die gepaardgaande dokumente korrek voltooi en bereken is
- Of die temperatuur van die bestanddele korrek is (Enige 8 × 1) (8)

Kopiereg voorbehou

2.3.3
- Droë berging
- Vrieskas
- Yskas/Instapyskas/Koelkamer/Verkoeler (3)

2.3.4

AFDELING WAT VERSOEKRIG/ VERSOEK DEUR:	UITGEREIK DEUR:	DATUM:	ONTVANG DEUR:
BESTANDDEEL	**HOEVEELHEID**	**BESTANDDEEL**	**HOEVEELHEID**
Kruideniersware ✓		Vrugte & groente ✓	
Suiwel, koelbewaring✓		Vleis, vis en pluimvee	

(10)

2.3.5
- Om te voorkom dat een voedselsoort die reuk en geur van ander voedselsoorte absorbeer
- Dit maak dit maklik om voorraad uit te reik / Bespaar tyd.
- Dit maak die voorraadopnemingsproses maklik.
- Om kruiskontaminasie/kruisbesmetting te voorkom (Enige 3 × 1) (3)

2.3.6
- Kliënte kan kla as ’n onvolledige spyskaart aangebied word.
- Ander areas moet dalk wag.
- Resepte moet dalk aangepas word, wat bykomende eise aan personeel kan stel.
- Die onderneming kan geloofwaardigheid verloor.
- Dit kan verlies in wins tot gevolg hê.
- Om tekorte te voorkom / tydens bediening tekorte te ervaar

(Enige 4 × 1) (4)

[40]

VRAAG 3

3.1 3.1.1
- Geen teken van onontwikkelde vere nie
- Skoon en ruik vars
- Geen stukkende vel nie
- Geen donker kolle of kneusplekke nie
- Geen teken van gebreekte bene nie
- Die vleis moet ferm en sag wees. (6)

3.1.2
- Om vleissappe te behou
- Om die hoender in ’n kompakte vorm te hou
- Sodat die hoender egalig kan gaar word
- Om snywerk te vergemaklik (5)

- Die vleis lyk aantrekliker.

3.1.3
- Om vog by te voeg
- Om geur/tekstuur by te voeg
- Om die vleis te 'rek'/sodat dit langer kan hou/om substansie aan die gereg te gee (3)

3.1.4
- Steek die termometer by die dikste gedeelte van die vleis in en neem die lesing.
- Maak seker dat die punt van die termometer nie aan die been raak nie.
- Die lesing behoort 82 °C te wees. (3)

3.1.5
- Om die vleis/proteïen toe te laat om te ontspan
- Sappe sal egalig oor die hele hoender herversprei en herabsorbeer word.
- Dit sal maklik wees om die hoender te sny.
- Om vog te behou/Om die vleis sappiger te maak (Enige 3 × 1) (3)

3.1.6
- Vra die kliënte om verskoning.
- Moenie die hoender aan die kliënte bedien nie.
- Gooi die hoender weg.
- Berei 'n ander braaistuk.
- Ontleed wat gebeur het om te verseker dat dit nie weer gebeur nie.
- Hou 'n oog oor die braaistuk deur die hele gaarmaakproses.
- Pas die oond se temperatuur aan. (Enige 5 × 1) (5)

3.2 3.2.1 Sewendedag-Adventiste verbied rooivleis omdat hulle die liggaam as 'n tempel van God beskou. (1)

3.2.2 Die meerderheid Hindoes is laktovegetariërs. (1)

3.2.3 Ortodokse Jode
- Het twee afsonderlike kombuise vir vleis en suiwel.
- Vleis en suiwel kan nie saam geëet word nie.
- 'n Tydperk verloop tussen vleis- en suiwelmaaltye.
- Beesvleis mag geëet word, maar nie varkvleis nie.
- Voedsel word nooit op die Sabbat gaargemaak nie.
- Roofvoëls word verbied.
- Slegs vis met skubbe en vinne word toegelaat.
- Vleis behoort in soutwater geweek te word om al die bloed te dreineer.
- Hulle word toegelaat om die vleis van herkouende diere te eet.
- Kosjerwette skryf voor hoe diere geslag moet word.

(Enige 5 × 1) (5)

3.2.4 Moslems
- Word deur halaalwette gelei
- Hulle mag kosjervoedsel eet as halaalvoedsel nie beskikbaar is nie.
- Vark- en alkoholprodukte word verbied. (2)

Kopiereg voorbehou

- Tydens Ramadaan mag hulle nie vanaf sonop tot sononder eet nie.
- Die einde van die vastyd word met spesiale kossoorte gevier.
- Dieetkundige wette/voorskrifte word in die Koran aangetref. (Enige 2 × 1)

3.2.5 Ortodokse Katolieke eet nie vleis tydens die Vastyd nie/hulle eet nie vleis op Aswoensdag en Goeie Vrydag nie. (1)

3.3 3.3.1 Skoonmaakrooster/Soonmaakskedule/Diensrooster
3.3.2 Wet op Beroepsgesondheid en -Veiligheid
3.3.3 Marmering
3.3.4 Kalfsvleis
3.3.5 Skaapvleis

(5 × 1) (5)
[40]

VRAAG 4

4.1 4.1.1 Ouer
4.1.2 Lemoen en haselneut
4.1.3 Terrien
4.1.4 Royales
4.1.5 Gaar

(5 × 1) (5)

4.2 4.2.1
- Om vermorsing tot die minimum te beperk
- Om voorraad dienooreenkomstig te roteer
- Om te identifiseer watter groente gevries is (Enige 2 × 1) (2)

4.2.2
- Om te voorkom dat groente te lank gekook word
- Om verkleuring te voorkom
- Om die voedingswaarde van groente te beskerm
- Om te voorkom dat die smaak agteruitgaan (4)

4.2.3
- Om groente in staat te stel om vinnig te vries
- Om te voorkom dat groente aan mekaar vasklou (2)

4.2.4 Om verbruining te voorkom/oksidasie te voorkom (1)

4.3
- Stel ’n skoonmaakrooster op wat gevolg moet word wanneer voorbereidingsareas en toerusting skoongemaak word.
- Maak werksoppervlakke deeglik skoon om voedseldeeltjies te verwyder.
- Gereedskap behoort voor en ná gebruik gewas te word.
- Toerusting wat in direkte kontak met die voedsel kom, moet uitmekaargehaal en volgens die vervaardiger se instruksies skoongemaak word.
- Daar moet op die korrekte wyse van afval ontslae geraak word.
- Kleurgekodeerde snyplanke moet gebruik word om groente te sny.
- Alle groentebokse wat wegkruipplek vir plae kan wees, moet weggegooi word.
- Was groente voor gebruik om die verspreiding van gifstowwe te voorkom. (7)

- Verseker dat voedselhanteerders ’n hoë standaard van persoonlike higiëne handhaaf.

(Enige toepaslike 7 × 1)

4.4 4.4.1 Bolgroente
4.4.2 Vrugte

(2 × 1) (2)

4.5
- Die vleis moet sappig wees.
- Dit behoort met ’n droë papieragtige skil oortrek te wees.
- Daar moet geen uitlope wees nie.
- Dit moet skoon en in goeie toestand wees.
- Daar moet geen swart fungus en muf/skimmel wees nie.
- Daar moet geen snye en letsels wees nie.
- Dit moenie onaangenaam ruik nie. (Enige 5 × 1) (5)

4.6 Vlakbraai (1)

4.7
- Was
- Sny
- Afskil/afstroop (3)

4.8 Om die suurlemoen teen die getande sykant van raspertoerusting te vryf om klein stukkies/fyn repies voort te bring.

OF

Om die suurlemoen in fyn stringe te snipper deur gebruikmaking van raspertoerusting (3)

4.9
- Vee die krummels af.
- Was met warm water met reinigingsmiddel.
- Ontsmet die area.
- Spoel af met skoon warm water.
- Droog af met ’n droë lap of laat toe om lugdroog te word. (5)

[40]

VRAAG 5

5.1
- Moet nooit groente in water week nie.
- Berei groente voor kort voordat dit benodig word.
- Moet nooit groente kneus nie.
- Moet nooit stomp messe gebruik nie/Gebruik skerp messe om groente te sny.
- Skil dit af slegs wanneer dit nodig is om dit te doen.
- Sny groente eenvormig. (6)

5.2
- Om die voorkoms te verbeter
- Om ’n spesifieke vereiste van ’n gereg na te kom
- Die gaarmaakproses is vinniger. (4)

- Om hul geure vry te stel

5.3
- Tyd van die dag
- Tipe funksie
- Smake en teksture wat in die spyskaart gebruik word
- Kliënte se voorkeure en afkeure
- Kliënte se dieetkundige behoeftes
- Aantal gange wat bedien is
- Beskikbaarheid van bestanddele
- Seisoen – somer of winter
- Kleure en bestanddele wat in die spyskaart gebruik is (Enige 6 × 1) (6)

5.4
- Eiers
- Suiker
- Sout/geurmiddels
- Vanielje /vanieljegeursel
- Melk/room
- Neutmuskaat/kaneel

(Enige 5 × 1) (5)

5.1 5.5.1 Oondbak/ word in ’n groot houer geplaas wat halfvol water is en in die oond geplaas

5.5.2
- Om die vla stadig en egalig gaar te maak sonder om dit te verbrand
- Om te voorkom dat dit skif

(2 × 2) (4)

5.6
- Wel die melk oor lae hitte.
- Klits/klop eiers en suiker saam.
- Voeg die gewelde melk stadig by.
- Roer die mengsel oor ’n dubbele kastrol totdat dit die agterkant van die lepel bedek.
- Laat die mengsel afkoel.
- Voeg vanielje by en roer. (6)

5.7 5.7.1
- Haal van hitte af sodra dit die agterkant van die lepel bedek.
- Kook op ’n lae hitte/Gebruik ’n dubbelkoker.
- Voeg ’n bietjie sout by en stabiliseer dit met stysel.
- Plaas die dubbele kastrol in koue water en klits.
- Verwyder dit so gou moontlik uit die kastrol om te verhoed dat dit verder gaar word.
- Maak ’n nuwe vla as skifting nie omgekeer kan word nie. (Enige 5 ×1) (5)

5.7.2
- Koop bestanddele van goeie gehalte.
- Neem die bestanddele terug en vra vir plaasvervangers.
- Doen verslag aan die toepaslike personeel.
- Vervang ’n item met ’n soortgelyke produk. (4)

[40]

TOTAAL: 200